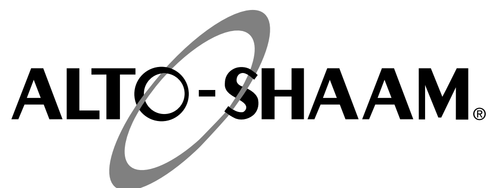
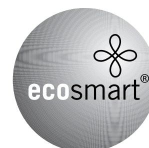


HEISSHALTE-BANKETTWAGEN

Electrik




1000-BQ2/96


1000-BQ2/128

Modelle :
1000-BQ2/96
1000-BQ2/128
1000-BQ2/192


1000-BQ2/192

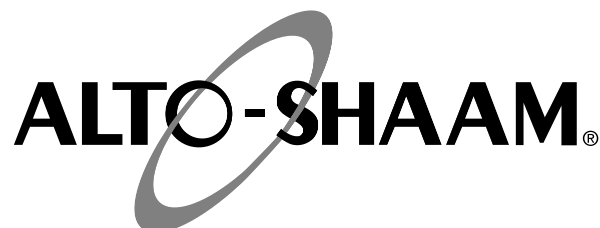
• INSTALLATION
• BETRIEB
• WARTUNG

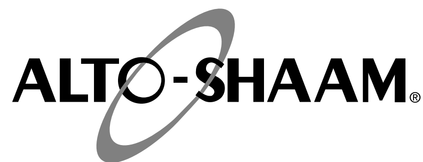




W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR
www.alto-shaam.com

Gedruckt in den USA MN-29579-GR • 06/11


ALTO-SHAAM®



LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde umfangreich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität zu gewährleisten. Bitte kontrollieren Sie bei erhalt die Ware auf Transpotschäden und teilen Sie diese umgehend dem Spediteur mit. ***Siehe auch "Transportschäden und Reklamationen" in dem vorliegenden Installationshandbuch.***

Das Gerät mit Zubehörteilen wird in einer oder mehreren Verpackungen geliefert. Überprüfen Sie das dass Gerät und alle dazugehörigen Teile, auf Grund Ihrer Bestellung komplett geliefert wurden.

Heben Sie alle Informationen und alle beiliegenden und Betriebsanleitungen auf. Füllen Senden Sie den ausgefüllten Garantieschein an den Hersteller zurück. Somit kann der Kundendienst und Ersatzteilbedarf gewährleistet werden.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die das Gerät bedienen oder es installieren, gelesen und verstanden werden. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

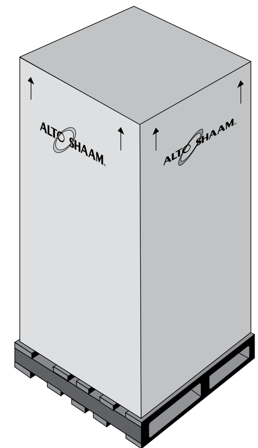
HINWEIS: Bei Garantieansprüchen muss die vollständige Artikelnummer und Seriennummer des Gerätes angegeben werden.

AUSPACKEN

1. Entfernen Sie vorsichtig den Karton oder den Verschlag vom Gerät.

   HINWEIS:

   Kontrollieren Sie das Gerät auf versteckte Mängel und gewährleisten Sie die Funktion bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen.



2. Lesen Sie das Installationshandbuch bevor Sie mit der Installation des Gerätes beginnen.

   BEWARHREN SIE DIESES INSTALLATIONSHANDBUCH AUF.
   Dieses Handbuch gehört zum Gerät. Die Anleitung muss dem Eigentümer oder den verantwortlichen Mitarbeitern zur Schulung zur Verfügung stehen. ***Weitere Exemplare der Anleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.***

3. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen alle Plastikfolien und Verpackungsmaterial sowie Verpackungzubehörteile entfernt werden. Bewahren Sie die Zubehörteile für den künftigen gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf.

Die folgende Hinweise und Symbole sind anerkannte Hinweise auf potenzielle Gefahren und Produktsicherheit. Diese Symbole werden in der gesamten Betriebsanleitung verwendet. (Installationshandbuch)

GEFAHR



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu schweren Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu schweren Sachschäden führen können.

ACHTUNG



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu grösseren Sachschäden führen können.

VORSICHT



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu mittelschweren oder leichten Personenschäden oder zu Sachsäden führen können.

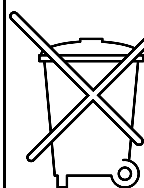
VORSICHT

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu leichten Verletzungen oder Sachsäden führen können, bei unsicheren Anwendung.

HINWEIS: Symbol zum Hinweis auf Informationen zur Installation, Bedienung und Pflege die keine Gefahr darstellen.

1. Dieses Gerät ist nur dafür bestimmt, Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zu verarbeiten, (aufzunehmen) und zu garen. Anderweitige verwendungen des Gerätes ist nicht zulässig.
2. Dieses Gerät ist für die Kommerziele Anwendung bestimmt, bei der das Bedienungspersonal mit seinem Zweck und seinen Gefahren vertraut sind. Vorliegendes Installationshandbuch / Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Gerät arbeiten oder es installieren, gelesen und verstanden werden.
3. Anleitung zur Fehlersuche, Zeichnungen, Stücklisten in diesem Handbuch sind für qualifitizierte Kundendienst Mitarbeiter bestimmt.
4. Dieses Handbuch mit den dazugehörigen Anweisungen, Zeichnungen, Stromlaufplänen, Stücklisten, Hinweisen, und Aufklebern muss im Falle eines Verkaufes oder einer Instalation an einem neuen Standort, beim Gerät bleiben.

HINWEIS



Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden:

KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE MIT ANDEREM HAUSMÜLL ENTSORGEN.

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Dieses Gerät kann mit nicht daran befestigten Teilen und Zubehör in einer oder mehreren Verpackungen angeliefert werden. Prüfen Sie, dass alle der folgenden Teile erhalten wurden, die standardmäßig mit jeder Einheit mitgeliefert werden:

Teil	BQ2/96	BQ2/128	BQ2/192
Einschieberost	4	4	8
Einschieberost-Stützclip	4	4	8
Regalschiene	8	8	16

Der Alto-Shaam Heißhalte-Bankettwagen muss an einer Stelle installiert werden, an der der Heißhalte-Bankettwagen für seinen vorgesehenen Zweck benutzt werden kann. Es muss ausreichend Freiraum zur Entlüftung, korrekten Reinigung und zum Zugang für Wartungsarbeiten vorgesehen werden.

Dieses Gerät darf nicht in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.

GEWICHT • 1000-BQ2/96

NETTO	IM WERK NACHFRAGEN
VERSAND	IM WERK NACHFRAGEN

GEWICHT • 1000-BQ2/128

NETTO	IM WERK NACHFRAGEN
VERSAND	IM WERK NACHFRAGEN

GEWICHT • 1000-BQ2/192

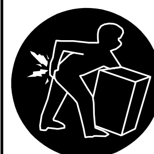
NETTO	IM WERK NACHFRAGEN
VERSAND	IM WERK NACHFRAGEN

GEFAHR



UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, ÄNDERUNGEN, MODIFITZIERUNGEN, REPARATUR - UND WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TODE FÜHREN.

VORSICHT



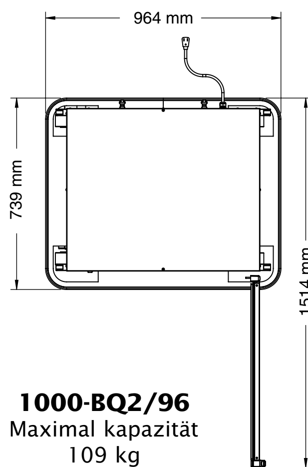
UM VERLETZUNG VORZUBEUGEN, IST BEIM TRANSPORTIEREN UND AUSRICHTEN DES GERÄTES, VORSICHT GEBOTEN.

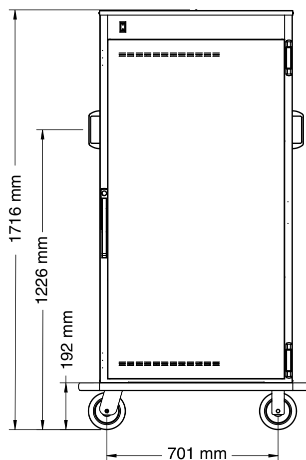
ANFORDERUNGEN AN FREIRAUM

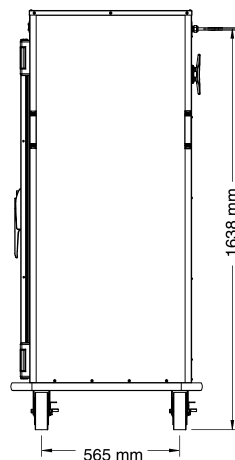
Rundum-Gummipuffer für alle Freiraumanforderungen.

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

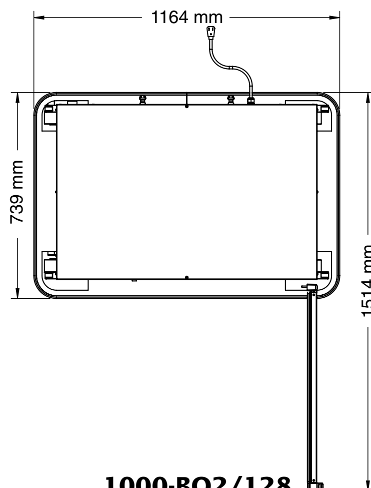


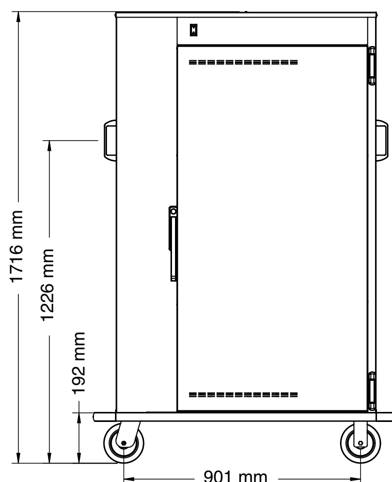


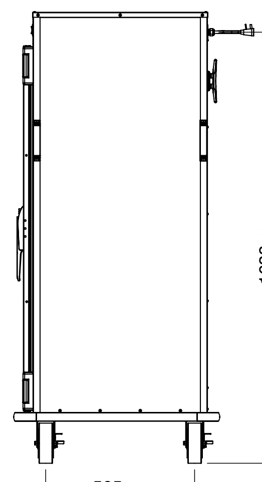


Länge des Netzeskabels:
120V - 1525 mm
208-240V - 2438 mm
230V - 2438 mm

1000-BQ2/96
Maximal kapazität
109 kg
304 lt

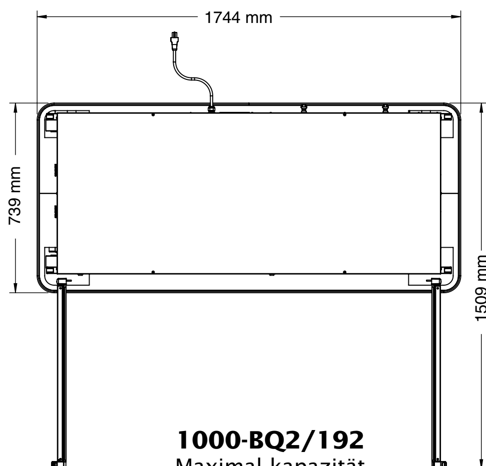


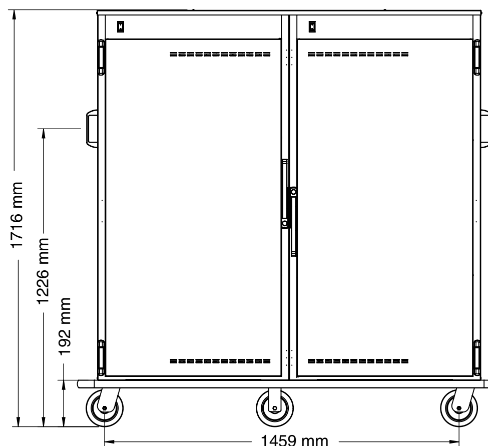


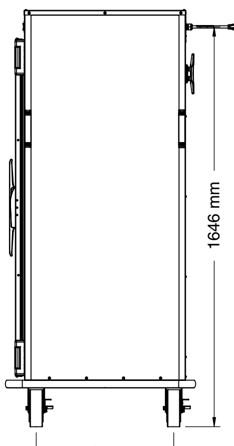


Länge des Netzeskabels:
120V - 1525 mm
208-240V - 2438 mm
230V - 2438 mm

1000-BQ2/128
Maximal kapazität
145 kg
304 lt







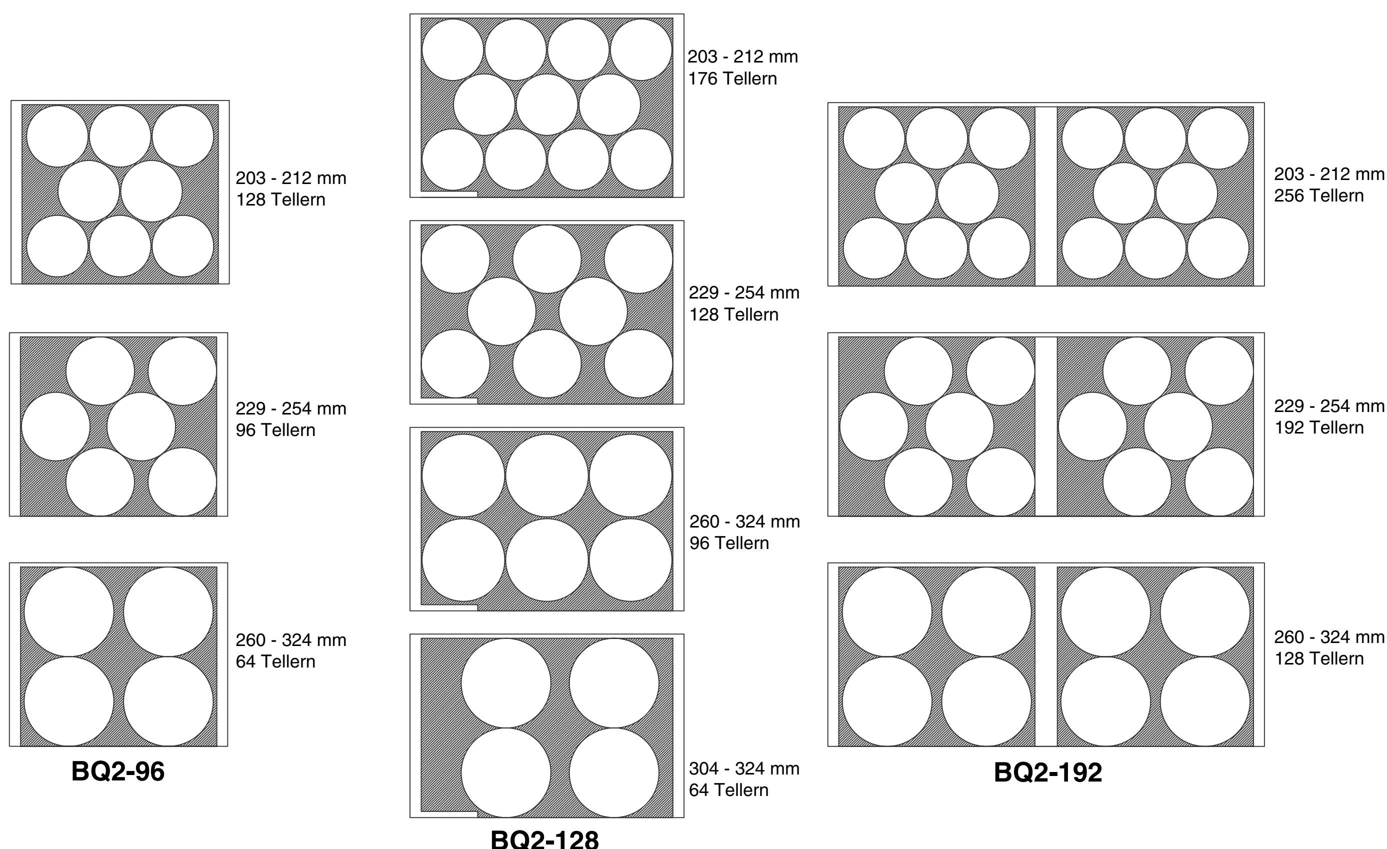
Länge des Netzeskabels:
120V - kein kabel oder stecker
208-240V - 2438mm
230V - 2438mm

1000-BQ2/192
Maximal kapazität
218 kg
608 lt

INSTALLATION

Optionen und Zubehör			
Tellerträger, verchromt (für 4 Teller)	**1000-BQ2/96 Kapazität**	**1000-BQ2/128 Kapazität**	**1000-BQ2/192 Kapazität**
Nicht abgedeckte „P“-Träger Tellerdurchmesser: Max. 254 mm Min. 197 mm Vertikaler Sprossenabstand: 67 mm	DC-2868 24 träger 96 mahlzeiten auf tellern	DC-2868 32 träger 128 mahlzeiten auf tellern	DC-2868 48 träger 192 mahlzeiten auf tellern
Abgedeckt „C“-Träger Tellerdurchmesser: Max. 248 mm Min. 197 mm Vertikaler Abstand zwischen oberem und unterem Träger: 295 mm	DC-2869 24 träger 96 mahlzeiten auf tellern	DC-2869 32 träger 128 mahlzeiten auf tellern	DC-2869 48 träger 192 mahlzeiten auf tellern
Nicht abgedeckte „EP“-Träger Tellerdurchmesser: Max. 318 mm Min. 241 mm Vertikaler Sprossenabstand: 67 mm	DC-23580 16 träger 64 mahlzeiten auf tellern	DC-23580 24 träger 96 mahlzeiten auf tellern	DC-23580 32 träger 128 mahlzeiten auf tellern
Abgedeckt „EC“-Träger Tellerdurchmesser: Max. 318 mm Min. 241 mm Vertikaler Abstand zwischen oberem und unterem Träger: 295 mm	DC-23676 16 träger 64 mahlzeiten auf tellern	DC-23676 24 träger 96 mahlzeiten auf tellern	DC-23676 32 träger 128 mahlzeiten auf tellern
Einschieberostträger (2 für jeden Einschieberost erforderlich)	1061	1061	1061
Einschieberost-Stützclip (1 für jeden Einschieberost erforderlich)	11533	11533	11533
Einschieberost, verchromt	SH-2835	SH-22727	SH-2835
Türschloss mit Schlüssel	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Sicherheitsvorrichtungen - Inkl. manipulationssichere Schrauben, Bedienfeld-Schutzabdeckung und Türschloss	5013816	5013816	5013816

Teller Kapazität (16 Teller hoch, 76 mm Tellerhöhe)



INSTALLATION

TECHNISCHE DATEN

 **GEFAHR**



DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

 **GEFAHR**



ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN.

GEFAHR





Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

1. Ein Kennschild ist permanent am Schrank angebracht.
2. Der Schrank darf NUR an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; er muss so platziert werden, dass die Steckdose in Notfällen einfach zugänglich ist.
3. Bei Bedarf muss ein geprüfter Elektriker eine für diesen Schrank geeignete Steckdose unter Einhaltung aller geltenden Elektrovorschriften installieren.

REMARQUE : Les appareils homologués CE doivent être branchés sur un circuit électrique protégé par une prise à disjoncteur différentiel (GFCI) externe.

Für Geräte mit CE-Zulassung:
Um Stromschlaggefahr zwischen dem Schrank und anderen Geräten oder Metallteilen in unmittelbarer Nähe zu verhindern, ist ein Ladungsausgleichsbolzen vorgesehen. Ein Zuleitungsdraht muss an den Ladungsausgleichsbolzen und an das andere Gerät bzw. die Metallteile angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz gegen Potenzialunterschiede zu bieten. Dieser Anschluss ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet. 

Geräte die für eine Festinstallation:

Geräte die für eine Festinstallation vorgesehen sind, müssen mit einer allpoligen externen Trennvorrichtung mit ausreichender Kontaktöffnungsweite ausgerüstet werden.

Falls eine Netzanschlussleitung zum Anschluss des Gerätes benutzt werden soll muss eine ölbeständige Leitung z.B. H05RN oder H07RN oder gleiwertig benutzt werden.

ELEKTRIK • 1000-BQ2/96

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/HZ	A	kW	MIT NETZKABEL UND STECKER
120 (AGCY)	1	60	12,8	1,6	NEMA 5-15P 15 A - 125 V STECKER
208-240 (AGCY)	1	60	7,0	1,6	NEMA 6-15P 15 A - 250 V STECKER
bei 208	1	60	5,9	1,2	
bei 240	1	60	6,8	1,6	
230 (AGCY)	1	50/60	6,5	1,5	CEE 7/7 220-230 V STECKER

ELEKTRIK • 1000-BQ2/128

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	MIT NETZKABEL UND STECKER
120 (AGCY)	1	60	16,7	2,0	NEMA 5-20P 20 A - 125 V STECKER
208-240 (AGCY)	1	60	8,7	2,0	NEMA 6-15P 15 A - 250 V STECKER
208	1	60	7,7	1,6	
240	1	60	8,9	2,1	
230 (AGCY)	1	50/60	8,4	2,0	CEE 7/7 220-230 V STECKER

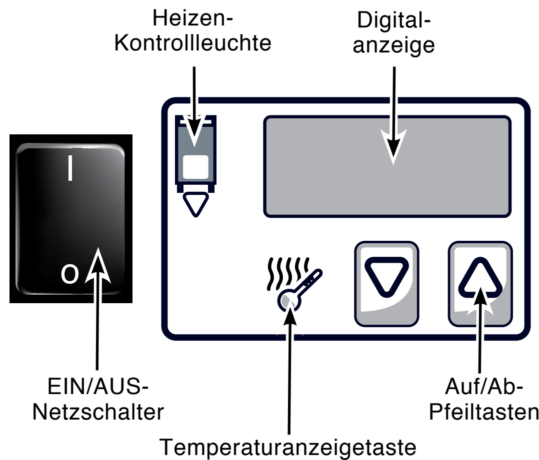
ELEKTRIK • 1000-BQ2/192

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	MIT NETZKABEL UND STECKER
120 (AGCY)	1	60	24,0	3,0	NEMA L5-20P 20 A - 125 V STECKER
NETZSCHALTER AUF NIEDRIG			16,0	1,9	
NETZSCHALTER AUF HOCH			24,7 MAX	3,0	NEMA L5-30P 30 A - 125 V STECKER
208-240 (AGCY)	1	60	12,5	3,0	NEMA 6-15P 15 A - 250 V STECKER
bei 208	1	60	11,8	2,5	
bei 240	1	60	13,6	3,3	
230 (AGCY)	1	50	13,0	3,0	CEE 7/7 220-230 V STECKER

Stromlaufpläne befinden sich an der Innenseite oben auf dem Gerät.

BETRIEB

BEDIENUNGSANWEISUNGEN



1. VOR DEM BELADEN MIT SPEISEN 30 MINUTEN LANG BEI 93 °C VORWÄRMEN.

Den Netzschalter auf „EIN" stellen. Das Gerät beginnt den Betrieb bei der zuvor eingestellten Temperatur.

2. Mit den **Auf-** oder **Ab-Pfeiltasten** 93 °C einstellen. Einmaliges kurzes Drücken der Pfeiltasten erhöht den Sollwert um 1 Grad. Gedrückthalten der Pfeiltaste erhöht den Sollwert um 10 Grad. Beim Loslassen der Pfeiltaste wird eine neue Sollwerttemperatur festgelegt. Die ***Sollwert-***Temperatur wird auf der **Digitalanzeige** ausgewiesen und die **Heizen-Kontrollleuchte** leuchtet auf. Die **Temperaturanzeigetaste** kann jederzeit drei Sekunden lang gedrückt gehalten werden, um die ***tatsächliche*** Innenlufttemperatur anzuzeigen.

Wechseln zwischen *Sollwert* und *tatsächlichem Wert*:

Die Voreinstellung ist die Anzeige der ***Sollwert-***Temperatur auf der **Digitalanzeige**. Anzeigen der ***tatsächlichen*** Temperatur:

Die **Temperaturanzeigetaste** und die Auf-Pfeiltaste 5 Sekunden lang gedrückt halten. Auf der Anzeige erscheint ACT, danach die ***tatsächliche*** Temperatur.

Wiederholen, um zum ***Sollwert*** SET zu wechseln.

Die **Temperaturanzeigetaste** kann jederzeit gedrückt werden, um die alternative Temperatur anzuzeigen.

3. Wenn die Lufttemperatur in der Kammer die gewünschte Warmhaltetemperatur erreicht hat, schaltet sich die **Heizen-Kontrollleuchte** aus.

4. Den Schrank nur mit heißen Speißen beladen. Dieser Warmhalteschrank ist dazu vorgesehen, heiße Speisen auf Serviertemperatur zu halten. Es dürfen nur heiße Speisen in den Warmhalteschrank geladen werden. Vor dem Beladen des Warmhalteschranks mit Speisen muss mit einem Speisethermometer geprüft werden, ob alle Produkte eine Kerntemperatur von 60 bis 71 °C erreicht haben. Alle Speisen, die nicht im korrekten Temperaturbereich sind, müssen vor dem Laden in den Warmhalteschrank aufgewärmt werden.

5. Nachprüfen, ob die Schranktür sicher geschlossen ist und mit den **Auf-** und **Ab-Pfeiltasten** die Temperatur auf 71 °C einstellen.

DIESE EINSTELLUNG IST EVENTUELL <u>NICHT</u> DIE ENDGÜLTIG.

Der korrekte Temperaturbereich für die aufbewahrten Speisen hängt von der Art und Menge des Produktes ab. Ob die Türventilationsschlitze geöffnet oder geschlossen sein sollen, hängt auch von der Art und Menge der aufbewahrten Speisen ab. Wenn Speisen längere Zeit warmgehalten werden, sollte die Kerntemperatur der einzelnen Speisen regelmäßig gemessen werden, um den korrekten Temperaturbereich aufrecht zu erhalten. Die Warmhaltetemperatur dementsprechend korrigieren.

WECHSELN ZWISCHEN FAHRENHEIT UND CELSIUS

Die **Temperaturanzeigetaste** *kann jederzeit gedrückt werden, um die alternative Temperatur anzuzeigen.*

Die Voreinstellung ist Fahrenheit. Wechseln zu Celsius:

1. Die **Temperaturanzeigetaste** und die **Ab-Pfeiltaste** 5 Sekunden lang gedrückt halten.

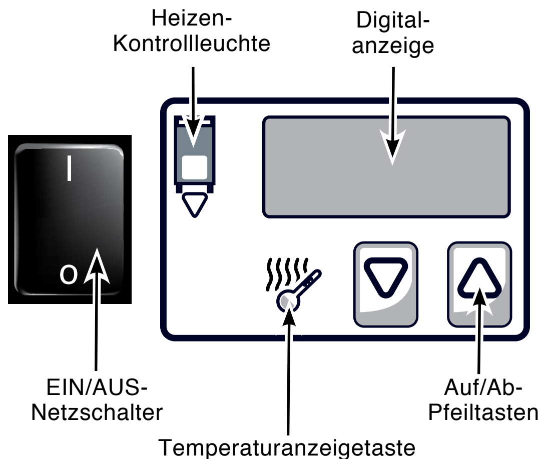
2. Die Steuerung blendet 3 Sekunden lang °C ein, um die Auswahl zu bestätigen, und blendet danach wieder die Temperatur ein. (Sollwert oder Istwert, je nachdem, welchen der Benutzer ausgewählt hat) in ºC.

3. Diesen Vorgang wiederholen, um zu Fahrenheit zu wechseln.

Hinweis: Nach einem Stromausfall, einer Werksprüfung usw. bleibt die vom Benutzer festgelegte Maßeinheit (ºC oder ºF) erhalten.

BETRIEB

BEDIENUNGSANWEISUNGEN



1. Bei 93 °C 30 Minuten lang vorwärmen.

Mindestens 30 Minuten lang vorwärmen, bevor der Bankett-Rollwagen mit Produkt beladen wird.

2. Den Rollwagen nur mit heißen Speisen laden.

Dieser Heißhalte-Bankettwagen ist dazu vorgesehen, heiße Speisen auf Serviertemperatur zu halten. Es dürfen nur heiße Speisen in den Warmhalteschrank geladen werden. Vor dem Beladen des Heißhalte-Bankettwagen mit Speisen muss mit einem Speisethermometer geprüft werden, ob alle Produkte eine Kerntemperatur von 60 bis 71 °C erreicht haben. Alle Speisen, die nicht im korrekten Temperaturbereich sind, müssen vor dem Laden in den Heißhalte-Bankettwagen aufgewärmt werden. Am besten einen „Halo Heat"-Niedrigtemperaturofen benutzen, der auf 121 bis 135 °C eingestellt ist, oder einen Combitherm-Ofen, damit das Produkt auf den korrekten Temperaturbereich erhitzt wird.

3. Zugedeckte Teller oder Träger in den Bankettwagen laden.

Nachdem die Speisen die korrekte Serviertemperatur erreicht haben:

A. Nur ERWÄRMTE Teller benutzen.

B. Jede Serie von vier (4) Tellern sofort in den Bankettwagen laden, damit sie möglichst wenig Wärme verlieren.

C. Die Teller erst in den oberen Teil des Bankettwagens laden.

D. Die Türen des Bankettwagens nach dem Laden einer Serie von Tellern sicher schließen.

E. Beim Beladen des oberen Teils des Bankettwagens muss die Tür des unteren Teils geschlossen bleiben.

F. Beim Beladen des unteren Teils des Bankettwagens muss die Tür des oberen Teils geschlossen bleiben.

4. Den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zurücksetzen.

Nachdem der Bankettwagen ganz mit Produkt gefüllt ist, prüfen, ob die Türen sicher geschlossen sind; anschließend den Thermostat auf die gewünschte Warmhaltetemperatur oder den empfohlenen Wert von 82 °C (180 °F) zurücksetzen.

Der korrekte Temperaturbereich und geöffnete oder geschloss ene Türventilationsschlitze hängen von der Art und Menge des Produktes ab. Wenn Speisen längere Zeit warmgehalten werden, sollte die Kerntemperatur der einzelnen Speisen regelmäßig mit einem Speisethermometer gemessen werden, um den korrekten Temperaturbereich von 60 bis 71 °C aufrecht zu erhalten.

5. Zugedeckte Teller, Tabletts oder Tellerträger nach Bedarf entnehmen.

A. Die Speisen aus dem unteren Teil des Bankettwagens zuerst entnehmen und dann von unten nach oben weitere Teller entnehmen.

B. Beim Herausnehmen von Tellern aus dem unteren Teil des Bankettwagens muss die Tür des oberen Teils geschlossen bleiben.

C. Beim Herausnehmen von Tellern aus dem oberen Teil des Bankettwagens muss die Tür des unteren Teils geschlossen bleiben.

D. Die Türen des Bankettwagens nach jedem Entnehmen von Produkt sicher schließen.

BETRIEB

ALLGEMEINE RICHTLINIEN ZUM WARMHALTEN

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal arbeitet mit verschiedenen Zubereitungsmethoden. Die korrekten Warmhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen vom Feuchtigkeitsgehalt, der Dichte, Menge und der gewünschten Serviertemperatur ab. Sichere Warmhaltetemperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Warmhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Die Halo-Heizung erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise aufrecht, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeitsgehaltes sorgt die sachte Wirkungsweise der Halo-Heizung für eine einheitliche Temperatur im Schrank, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfunag und Verdunstung führt.

In einem geschlossenen Warmhalteschrank ist zu hohe Feuchtigkeit ein Zustand, der beseitigt werden kann. Ein Produkt, das bei der Zubereitung extrem hohen Temperaturen ausgesetzt wird, muss abkühlen, bevor es in eine Warmhalteumgebung mit kontrollierter Temperatur gebracht wird. Wenn sich das Produkt nicht abkühlt, bildet sich starke Kondensation, die die Feuchtigkeit außerhalb des Produktes erhöht. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses anfängliche Abdampfen des Produktes maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

Die meisten Warmhalteschränke mit Halo-Heizung verfügen über eine Thermostatregelung zwischen 16 und 93 °C. Wenn der Schrank über Ventilationsschlitze verfügt, müssen diese geschlossen werden, um Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden, oder geöffnet werden, damit die Speise knusprig bleibt.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH	
FLEISCH	**CELSIUS**
RINDERBRATEN — Englisch	54 °C
RINDERBRATEN — Med/Well Done	68 °C
RINDERBRUST	71 — 79 °C
CORNED BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
HOCHRIPPE — Englisch	54 °C
STEAKS — Gebraten/Gebacken	60 — 71 °C
RIPPCHEN — Rind oder Schwein	71 °C
KALB	71 — 79 °C
SCHINKEN	71 — 79 °C
SCHWEIN	71 — 79 °C
LAMM	71 — 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN— Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
ENTE	71 — 79 °C
PUTE	71 — 79 °C
ALLGEMEIN	71 — 79 °C
FISCH/MEERESTIERE	
FISCH — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
HUMMER	71 — 79 °C
GARNELEN — Gebacken	71 — 79 °C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49 — 60 °C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71 — 79 °C
TEIG — Gären	27 — 38 °C
EIER —Setzei/Spiegelei	66 — 71 °C
GEFRORENE HAUPTSPEISEN	71 — 79 °C
VORSPEISEN	71 — 82 °C
NUDELN	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
KARTOFFEL	82 °C
FERTIGTELLER	60 — 74 °C
SAUCEN	60 — 93 °C
SUPPE	60 — 93 °C
GEMÜSE	71 — 79 °C
DIE ANGEFÜHRTEN WARMHALTETEMPERATUREN SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN. ALLE SPEISEN MÜSSEN AUF BASIS DER PRODUKTKERNTEMPERATUR WARMGEHALTEN WERDEN. BEI DEN NFORDERUNGEN AN DIE KERNTEMPERATUR MÜSSEN IMMER ALLE LOKALEN GESUNDHEITS- ODER HYGIEEVORSCHRIFTEN EINGEHALTEN WERDEN.	

PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGUNG UND WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN



Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Kratzer, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht der Oberfläche zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Reinigungswerkzeuge aus Metal zerstören die Schutzschicht. Selbst hartes wasser (mittlerer bis hoher Chlorid Anteil), kann zu Korrosion und Lochfrass führen. Viele säurehaltige Lebensmittelreste auf den Garraumwänden können zur Korrosion führen.

Es ist wichtig nur geeignete Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden zu verwenden um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewähren. Lebensmittelreste sollten sofort entfernt werden und die Fläche abgewischt werden. Das Gerät muss täglich gereinigt werden. Beim verwenden von Reinigungsmitteln sollten die Flächen nass abgewischt werden und anschliessend umgehend trocken gewischt werden.

REINIGUNGMITTEL

Benutzen Sie nur für Edelstahl zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Die Reinigungsmittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindung sein und dürfen keine quaternäres Salz enthalten. Niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zum Reinigen von Edelstahl verwenden. Benutzen Sie auschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren Händler nach geeigneten Reinigungsmitteln und Methoden.

REINIGUNGSWERKZEUG

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzung benutzen Sie einen weichen nicht scheuernden Schwamm. Um Kratzer zu vermeiden wischen Sie in der Richtung der Oberflächenpolierung. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel zum entfernen von Lebensmittelresten.

⚠ VORSICHT

KEINE SPACHTEL

KEINE DRAHTBÜRSTEN

KEINE STAHLWOLLE

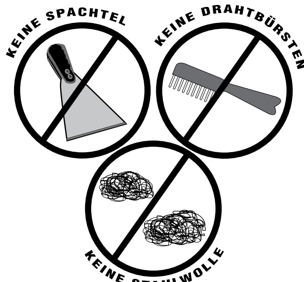
UM EDELSTAHLFLÄCHEN ZU SCHÜTZEN, BENUTZEN SIE NIEMALS AGGRESSIVE REINIGUNGSMITTEL, CHLOR ENTHALTENDE REINIGER ODER REINIGER, DIE QUATERNÄRE SALZE ENTHALTEN. VERWENDEN SIE NIE DRAHTBÜRSTEN, STAHLWOLLE ODER METALLSPACHTEL.

PFLEGE UND REINIGUNG



Die Reinheit und das Aussehen dieses Geräts trägt beachtlich zum effizienten Betrieb und zu appetitlichen Speisen bei. Ein sauberes gutes Gerät funktioniert besser und hält länger.

1. Den Schrank von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
2. Alle entnehmbaren Teile, wie Einschübe, Schienen und Auffangschalen, herausnehmen. Diese Teile separat mit einem guten Fettlöser oder handelsüblichen Geschirrspülmittel reinigen. Gründlich spülen und trocknen.



3. Alle Metallflächen im Schrankinneren mit einem feuchten, sauberen Tuch und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger oder Fettlöser in empfohlener Stärke reinigen. Stark verunreinigte Stellen mit einem wasserlöslichen Entfettungsmittel besprühen und 10 Minuten lang einwirken lassen. Danach mit einem Kunststoff-Reibschwamm entfernen. Alle Rückstände mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser abspülen. Überschüssiges Wasser mit einem Schwamm aufwischen und mit einem sauberen Tuch trocken wischen oder an der Luft trocknen lassen. Die Seitenschienen und Einschübe wieder anbringen.

HINWEIS: Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Nie Salzsäure an Edelstahl benutzen.

⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

4. Bedienfeld, Türventilationsschlitze, Türgriffe und Türdichtungen gründlich reinigen, da sich dort Speisereste ansammeln können. Die Flächen mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser abwischen. Mit einem sauberen Tuch trocken wischen.
5. Das Innere kann nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Edelstahl und mit Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.
6. Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Schrankaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Den Reiniger auf ein sauberes Tuch sprühen und in Maserungsrichtung des Edelstahls wischen.

Immer alle geltenden Hygienebestimmungen für die Reinigung und Desinfizierung von Gastronomiegeräten einhalten.

GEFAHR

ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

DESINFIZIERUNG

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig sehr eng miteinander verbunden, so das diese nur schwer – wenn überhaupt- getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen untrennbaren Zusammenhang zwischen Sauberkeit und Geschmack. Sauberkeit, höchste Betriebeffizients und Erscheinung des Gerätes tragen beachtlich zu schmackhaften und appetitlichen Speisen bei. Geräte die gepflegt werden, funktionieren bessen und halten länger.

Beim Garen von Speisen kommt es zur Geschmacksübertragung. Dieses gilt für gutes und schlechstes Aroma. Unerwüschtes Aroma bzw. Geschmäcker wird meist durch Bakterienwachstum bei der Speisenzubereitung verursacht. Saurer, Ranziger, Muffiger und anderer Geschmack bzw. Geruch sind meist das resultat der Keimbildung.

Gründliche Sauberkeit ist die beste vorbeugung um einen natürlichen Geschmack zu gewährleisten. Das bedeutet gute Kontrolle vor sichtbarer (Schmutz) und unsichtbarer (Keime) Verunreinigung. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleisten eine gute Erscheinung des Gerätes sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Kankheiten durch Speisen. Die Temperaturüberwachung und – kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen ist ebenso wichtig.

Die genaueste Metode zum Messen sicherer Temperaturen von heissen und kalten Speisen ist das Messen der Kerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäsig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

Eine umfassendes Hygieneprogramm muss sich bei der Schulung des Personals in grundlegende Hygiene und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Kerntemperatur und die routinemässige Überwachung der Kerntemperatur von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten Speisebedingten Krankheiten können durch korrekte Tmperaturregelung und eine umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Diese beiden Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisenbedingten Krankheiten ist von entscheidener Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden. HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist eine Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln gewährleisten. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittel-Sicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuches hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

PRODUKTKERNTEMPERATUREN VON SPEISEN	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITSZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITSZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITSZONE	-18 °C ODER DARUNTER

WARTUNG

GENAUIGKEIT DES THERMOSTATS

Der elektronische Thermostat ist ein Präzisionsmessgerät und sorgt für problemlosen Betrieb. Falls vermutet wird, dass die Temperatur in der Warmhaltekammer nicht der Temperatur entspricht, die auf der Digitalanzeige ausgewiesen wird, wie folgt vorgehen:

1. Prüfen, ob die Betriebsspannung des Schranks mit der Spannung der Stromversorgung übereinstimmt. Eine geringere Versorgungsspannung führt zu ungenauen Temperaturen.
2. Die Temperatur in der Warmhaltekammer mit einem bekannt guten Thermometer überprüfen.
   - **A.** Mit Ausnahme der Drahtregale die Warmhaltekammer komplett leeren.
   - **B.** Sicherstellen, dass der Warmhalteschranksensor in der Warmhaltekammer links im Schrank ganz sauber ist.
   - **C.** Das Thermometer in der Mitte der Warmhaltekammer aufhängen.
   - **D.** Warten, bis sich die mit dem elektronischen Thermostat eingestellte Temperatur stabilisiert hat (mindestens eine Stunde), bevor der Wert auf der Digitalanzeige mit dem Thermometer verglichen wird.

WÄHREND DER TEMPERATURSTABILISIERUNGS-PHASE DÜRFEN
DIE SCHRANKTÜREN NICHT GEÖFFNET WERDEN.

Falls der Messwert auf dem Thermometer mit der Digitalanzeige nicht übereinstimmt, kann ein Fehler des Luftsensors vorliegen. Schlagen Sie dazu in der Fehlersuchanleitung in diesem Handbuch nach oder wenden Sie sich um Rat an die Kundendienstabteilung.



GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

VORSICHT

DIESER ABSCHNITT IST NUR ALS HILFESTELLUNG FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER BESTIMMT UND IST NICHT FÜR UNGESCHULTES ODER UNBEFUGTES WATUNGSPERSONAL GEDACHT.



WARTUNG

FEHLERSUCHE

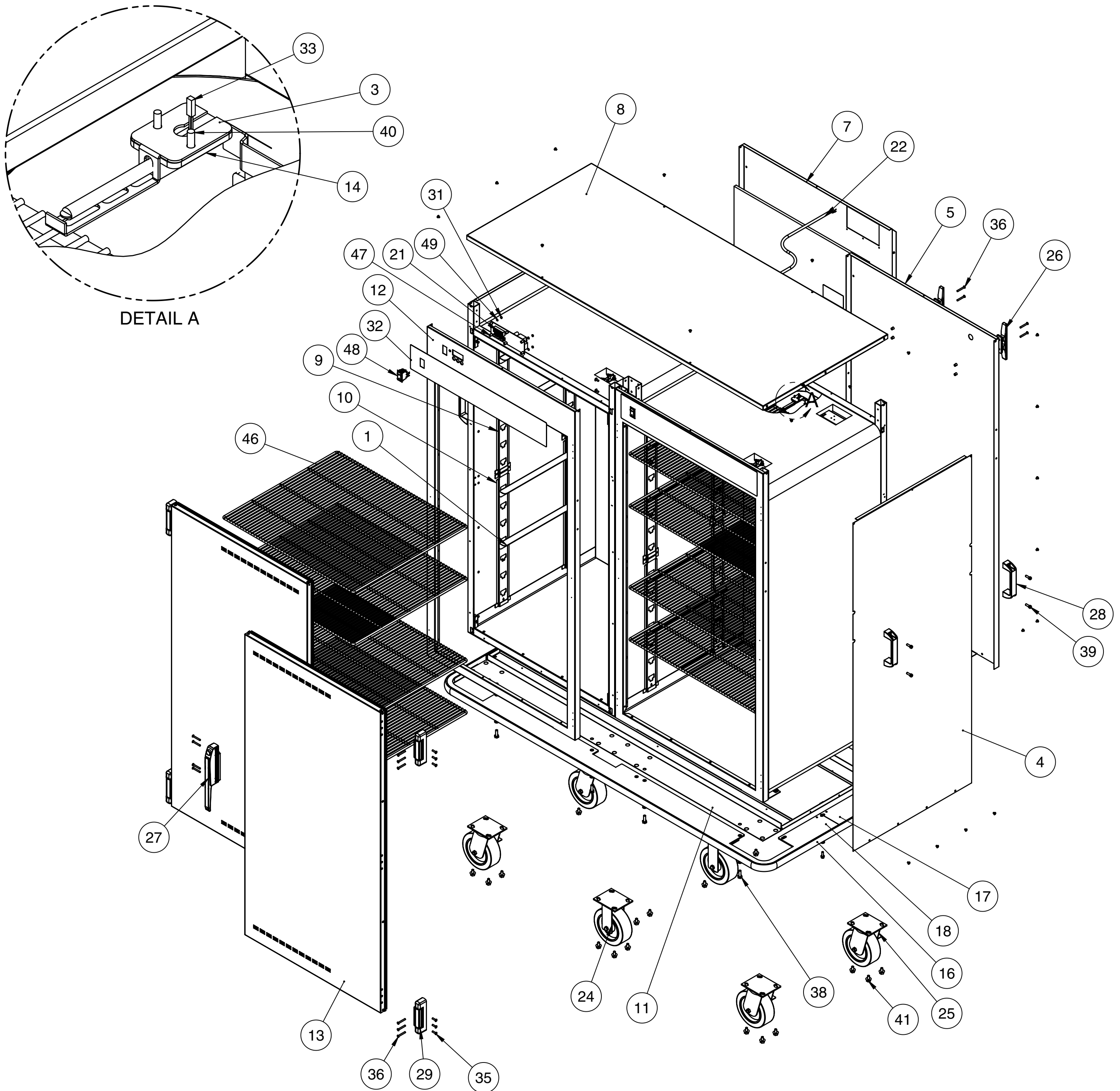
Fehler- code	Beschreibung	Mögliche Ursache
E-10	**Kammer-Luftsensor, Kurzschluss**	Messwert des Kammer-Luftsensors < 5°F. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-11	**Kammer-Luftsensor, Unterbrechung**	Messwert des Kammer-Luftsensors > 517°F. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-20	**Produktsensor hat Kurzschluss** *Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert*	Messwert des Produktsensors < 5°F. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-21	**Produktsensor hat Unterbrechung** *Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert*	Messwert des Produktsensors > 517°F. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-30	**Untertemperatur**	Gerät hat Sollwert nach mehr als 90 Minuten noch nicht erreicht. **Hinweis:** 30 Minuten für Rotisserien und Konvektionsöfen
E-31	**Übertemperatur**	Temperatur im Gerät liegt seit mehr als 2 Minuten um 25°F über dem maximalen Kammersollwert. **Hinweis:** Warmhalteschränke mit diesem Fehlercode liegen mehr als 145°F über dem maximalen Sollwert.
E-60	**Echtzeituhr-Fehler**	Daten auf Voreinstellung eingestellt. Sicherstellen, dass Datum und Zeit korrekt eingestellt sind (falls zutreffend).
E-61	**Echtzeituhr-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-70	**Mikroschalter-Konfigurationsfehler**	Siehe Schaltplan für das jeweilige Modell und sicherstellen, dass die Einstellungen der Mikroschalter auf der Steuerung den Angaben auf dem Schaltplan entsprechen. Wenn die Mikroschalter-Einstellungen den Angaben auf dem Schaltplan entsprechen, die Steuerung austauschen.
E-78	**Niedrige Spannung**	Spannung unter 90 V~ bei 125 V~-Gerät oder unter 190 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-79	**Hohe Spannung**	Spannung über 135 V~ bei 125 V~-Gerät oder über 250 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-80	**EEPROM-Fehler**	Sicherstellen, dass alle Temperaturen und Zeiten korrekt eingestellt sind. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-81	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-82	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-83	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-85	**EEPROM-Fehler**	Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-86	**EEPROM-Fehler**	Gesicherter HACCP-Speicher ist fehlerhaft. HACCP-Adresse wurde auf 1 zurückgesetzt. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-87	**EEPROM-Fehler**	Gesicherte Versatzwerte sind fehlerhaft. Versatzwerte wurden auf 0 zurückgesetzt. Die Steuerung muss evtl. neu kalibriert werden. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-88	**EEPROM-Fehler**	Alle Zeitgeber-Sollwerte wurden auf 1 Minute zurückgesetzt. Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-90	**Taste verklemmt**	Eine Taste wird >60 Sekunden gedrückt gehalten. Steuerung korrigieren. Der Fehler setzt sich zurück, nachdem das Problem beseitigt wurde.
E-dS	**Datenschlüssel-Fehler**	Die Datenschlüssel-Digitalsignatur ist inkompatibel. Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten und kompatiblen Datenschlüssel installieren, falls der Fehler weiterhin auftritt.
E-dT	**Datenschlüssel-Fehler**	Datenschlüssel ist mit Steuerung inkompatibel. Kompatiblen Datenschlüssel installieren.
E-dU	**Datenschlüssel abgetrennt**	Datenschlüssel installieren, Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten, um den Fehler zurückzusetzen.

Hinweis: *Im Zweifelsfall immer die Spannungsversorgung zur Steuerung aus- und wieder einschalten und das Werk verständigen, wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt.*

Prüfen von Produktsensor und Luftsensor:

Den Produktsensor und Luftsensor in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen. Falls er um mehr als 2 Ohm höher oder geringer ist, muss der Sensor ersetzt werden.

WARTUNGSANSICHT - 1000-BQ2/192 abgebildet



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

WARTUNG

WARTUNGSANSICHT

	MODELL >	1000-BQ2/96		1000-BQ2/128		1000-BQ2/192	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	REGALSCHIENE	1061	8	1061	8	1061	16
2*	EINSCHIEBEROST-STÜTZCLIP	11533	4	11533	4	11533	8
3	HALTERUNG, SENSORBEFESTIGUNG.	1008272	1	1008272	1	1008272	2
4	SEITENWAND	1012106	2	1012106	2	1012106	2
5	GEHÄUSERÜCKWAND	1012107	1	1012145	1	1012107	1
6*	RAHMENHALTERUNG	—	—	—	—	1012120	2
7	RÜCKWANDTAFEL	—	—	—	—	1012121	1
8	OBERSEITE	1012109	1	1012144	1	1012122	1
9	OBERSTE STÜTZECLIP	1012308	5	1012308	5	1012308	10
10	UNTERE STÜTZECLIP	1012309	5	1012309	5	1012309	10
11	UNTERE TAFEL	5013362	1	5013461	1	5013362	1
12	GARNITUR VORHER	5013358	1	5013403	1	5013358	2
13	TÜRBAUGRUPPE	5013417	1	5013417	1	5013417	2
14	SENSORBLOCK	BK-27878	1	BK-27878	1	BK-27878	2
15*	T-BLOCK	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
16	GUMMI, GANZER UMFANG	BM-24766	11	BM-24766	12	BM-24766	16
17	PUFFER, HINTEN	—	—	—	—	BM-27494	1
18	PUFFER, VORN	—	—	—	—	BM-27495	1
19*	ALUMINIUMRAHMENPUFFER	BM-28029	1	BM-28030	1	—	—
20*	GERADE BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
21	REGELUNG	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	2
22	KABELSATZ, 120V	CD-3232	1	CD-3397	1	—	—
	KABELSATZ, 230V	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1
	KABELSATZ, 208-240V	CD-3551	1	CD-3551	1	CD-3551	1
23*	STECKVERBINDER,#14 KLEMMRING	CR-34829	3	CR-34829	3	CR-34829	3
24	LAUFROLLE, SCHAFT, FIXIERTES 152mm	CS-2042	2	CS-2042	2	CS-2042	2
25	LAUFROLLE, SCHAFT 152mm	CS-2231	2	CS-2231	2	CS-2231	4
26	HÄNGER, SEILKLAMPE 7/16 SCHWARZES NYLON	E2097HR	2	E2097HR	2	E2097HR	2
27	GRIFF, VERSATZ-MAGNETVERRIEGELUNG	HD-2566	1	HD-2566	1	HD-2566	2
28	TRANSPORTGRIFF	HD-26792	1	HD-26792	1	HD-26792	4
29	SCHARNIER, 35 MM VERSATZ, PAAR, VERCHROMT	HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	2
30*	GEWINDEEINSATZ	HG-22672	4	HG-22672	4	HG-22672	4
31	SECHSKANTMUTTER, 6-32 Edelstahl	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	8
32	PULTAUFLAGE	PE-29511	1	PE-29511	1	PE-29511	2
33	SENSOR, OFENTEMPERATUR	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	2
34*	BLINDNIETE, #44, EDELST.	RI-2100	28	RI-2100	28	RI-2100	68
35	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE,	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	12
36	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE,	SC-2073	14	SC-2073	14	SC-2073	24
37*	FLACHKOPFSCHRAUBE, 10-32 X 1/4 Zoll, MASSE	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1
38	SECHSKANTKOPFSCHRAUBE, 5/16-18 X 1"	SC-2191	4	SC-2191	4	SC-2191	8
39	SCHRAUBE, 1/4-20 X 3/4" SHCS PCN	SC-22339	8	SC-22339	8	SC-22339	8
40	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1/2 ZOLL	SC-2239	2	SC-2239	2	SC-2239	4
41	SECHSKANTKOPFSCHRAUBE 5/16-18 X 5/8"	SC-2351	16	SC-2351	16	SC-2351	28
42*	HALBRUNDKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1-1/4 Zoll	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2
43*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/4 ZOLL	SC-2459	29	SC-2459	29	SC-2459	31
44*	SCHRAUBE, 1/4-20 X 3/4" GEFLANSCHTE	SC-25286	2	SC-25286	2	SC-25286	2
45*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 10-32 X1/2, M/S, 18-8 SS	—	—	—	—	SC-2661	12
46*	EINSCHUB, VERCHROMT	SH-2835	4	SH-22727	4	SH-2835	8
47	DISTANZSTÜCK, SCHLOSSBEFESTIGUNGSTAFEL, 7/16"	SP-29392	6	SP-29392	6	SP-29392	12
48	KIPSCHALTER, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	2
49	FLACHE NYLONSCHEIBE, 6-32	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	8
50*	FLACHE UNTERLEGSCHEIBE	WS-23725	6	WS-23725	6	WS-23725	10
51*	ZAHNSCHEIBE	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1
52*	ZAHNSCHEIBE, 5/16"	WS-2867	6	WS-2867	6	WS-2867	10

*NICHT ABGEBILDET

Heizkabel-Wartungskits................................Nr. 4880

1000-BQ2/96 (125V) Erfordert einen (1) kit (39 m des Kabels)
1000-BQ2/192 (125V) Erfordert einen (1) kit für einen (1) Kammer oder zwei (2) kits für zwei Kammern (39 m des Kabels pro Kammer)

Wartungskit einschließt:

CB-3045	Heizkabelelement	41 m
CR-3226	Ringanschluss	4
IN-3488	Isolierung, Ecke	30,5 cm
BU-3105	Schulterbuchse	12
BU-3106	Schalenbuchse	4
SL-3063	Isolierhülse	4
TA-3540	Isolierband	1 rouleau
ST-2439	Bolzen	4
NU-2215	Sechskantmutter	8

Heizkabel-Wartungskits................................Nr. 4881

1000-BQ2/96 (208-240V) Erfordert einen (1) kit (62 m des Kabels)
1000-BQ2/128 (120V) Erfordert zwei (2) kits (110 m des Kabels)
1000-BQ2/192 (208-240V) Erfordert einen (1) kit für einen (1) Kammer oder zwei (2) kits für zwei (2) Kammern (62 m des Kabels pro Kammer)

Wartungskit einschließt:

CB-3045	Heizkabelelement	64 m
CR-3226	Ringanschluss	12
IN-3488	Isolierung, Ecke	30,5 cm
BU-3105	Schulterbuchse	12
BU-3106	Schalenbuchse	12
SL-3063	Isolierhülse	12
TA-3540	Isolierband	1 rouleau
ST-2439	Bolzen	12
NU-2215	Sechskantmutter	24

Heizkabel-Wartungskits................................Nr. 4879

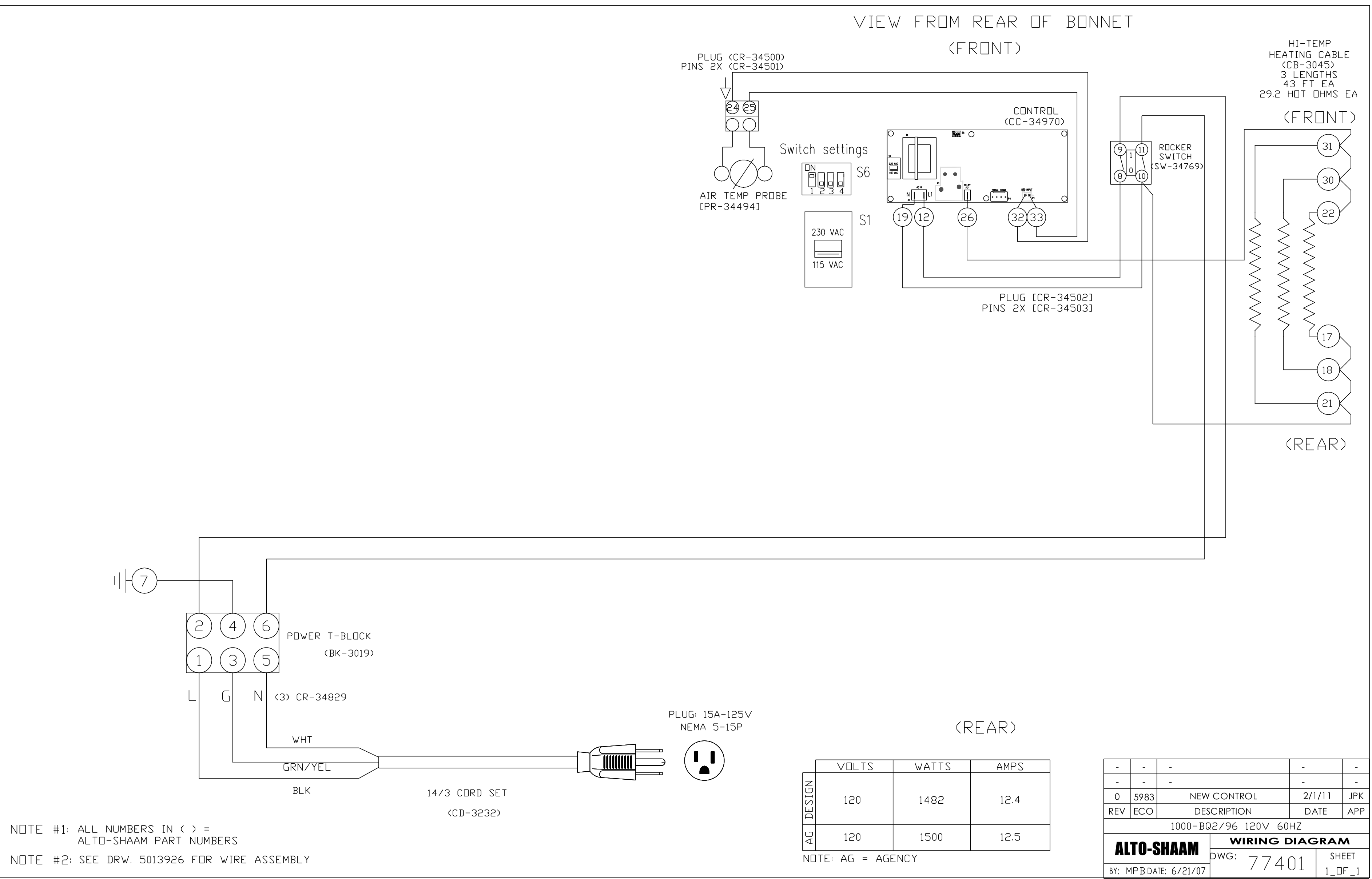
1000-BQ2/128 (208-240V) Erfordert einen (1) kit (36,5 des Kabels)

Wartungskit einschließt:

CB-3045	Heizkabelelement	34 m
CR-3226	Ringanschluss	6
IN-3488	Isolierung, Ecke	30,5 cm
BU-3105	Schulterbuchse	6
BU-3106	Schalenbuchse	6
SL-3063	Isolierhülse	6
TA-3540	Isolierband	1 rouleau
ST-2439	Bolzen	6
NU-2215	Sechskantmutter	12







	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120	1482	12.4
AG	120	1500	12.5

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK

VIEW FROM REAR OF BONNET

(FRONT)

HI-TEMP
HEATING CABLE
(CB-3045)
2 LENGTHS
104 FT EA
70.5 HOT OHMS EA

(FRONT)

PLUG (CR-34500)
PINS 2X (CR-34501)

24 25

AIR TEMP PROBE
[PR-34494]

Switch settings

ON
1 2 3 4
S6

230 VAC
115 VAC
S1

CONTROL
(CC-34970)

19 12 26 32 33

PLUG [CR-34502]
PINS 2X [CR-34503]

9 11
1
0
8 10

ROCKER
SWITCH
(SW-34769)

36
37
38
39

(REAR)

7

2 4 6
1 3 5

POWER T-BLOCK
(BK-3019)

L1 G L2 (3) CR-34829

WHT
GRN/YEL
BLK

14/3 SJTO CORD SET CD-3551

PLUG: 15A 250V
NEMA 6-15P

(REAR)

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208	1227	5.9
DESIGN	240	1634	6.8
AG	240	1600	7.0

NOTE: AG = AGENCY

-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP

1000-BQ2/96 208-240V 1PH 60HZ

ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

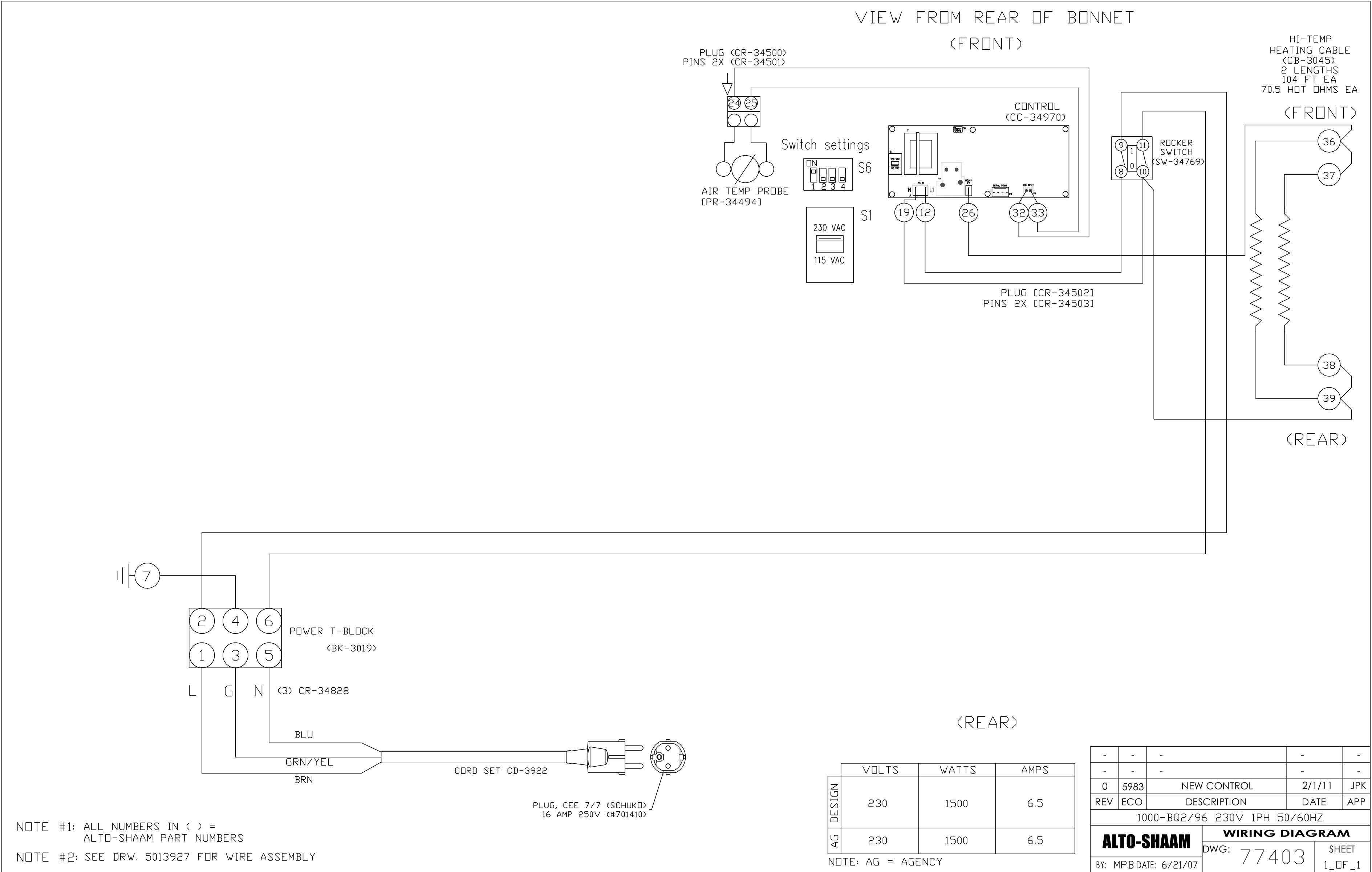
DWG: 77402

SHEET 1_OF_1

BY: MPB DATE: 6/21/07

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5013927 FOR WIRE ASSEMBLY



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	230	1500	6.5
AG	230	1500	6.5

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK

HEATING CABLE DIAGRAM

(FRONT)

43 42 41 49 48 47 46 45 44 40 39 38

HI-TEMP
HEATING CABLE
(CB-3045)

(REAR)

VIEW FROM REAR OF BONNET

(FRONT)

PLUG (CR-34500)
PINS 2X (CR-34501)

24 25

AIR TEMP PROBE
[PR-34494]

Switch settings

ON
1 2 3 4
S6

S1
230 VAC
115 VAC

CONTROL
(CC-34970)

19 12 26 32 33

PLUG [CR-34502]
PINS 2X [CR-34503]

ROCKER
SWITCH
(SW-34769)

9 11 1 0 8 10

(FRONT)
43 42 41 40 39 38
(REAR)

HI-TEMP
HEATING CABLE
(CB-3045)
6 LENGTHS
60 FT EA
40.7 HOT OHMS EA

(FRONT)
49 48 47 46 45 44
(REAR)

7

2 4 6
1 3 5
POWER T-BLOCK
(BK-3019)

L G N (3) CR-34830

WHT
GRN/YEL
BLK

12/3 CORD SET [CD-3397]

PLUG, NEMA 5-20P
20 AMP 125 VOLTS

(REAR)

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120	2124	17.7
AG	120	2100	17.5

NOTE: AG = AGENCY

-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP

1000-BQ2/128 120V 60HZ

ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

DWG: 77404

SHEET 1_OF_1

BY: MPB DATE: 6/21/07

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5013928 FOR WIRE ASSEMBLY

HEATING CABLE SCHEMATIC

(FRONT)

43 42 41 49 48 47 46 45 44 40 39 38

HI-TEMP
HEATING CABLE
(CB-3045)

HI-TEMP
HEATING CABLE
(CB-3045)
6 LENGTHS
60 FT EA
40.7 HOT OHMS EA

(REAR)

VIEW FROM REAR OF BONNET

(FRONT)

PLUG (CR-34500)
PINS 2X (CR-34501)

24 25

AIR TEMP PROBE
[PR-34494]

Switch settings

ON
1 2 3 4
S6

S1
230 VAC
115 VAC

CONTROL
(CC-34970)

19 12 26 32 33

PLUG [CR-34502]
PINS 2X [CR-34503]

ROCKER
SWITCH
(SW-34769)
9 11 8 10
1 0

(FRONT)
43 42 41
40 39 38
(REAR)

(FRONT)
49 48 47 46 45 44
(REAR)

7

POWER T-BLOCK
(BK-3019)
2 4 6
1 3 5
L1 G L2

WHT
GRN/YEL
BLK

14/3 SJTO CORD SET CD-3551

PLUG: 15A 250V
NEMA 6-15P

(REAR)

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208	1595	7.7
	240	2124	8.9
AG	208-240	2100	8.8

NOTE: AG = AGENCY

-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP

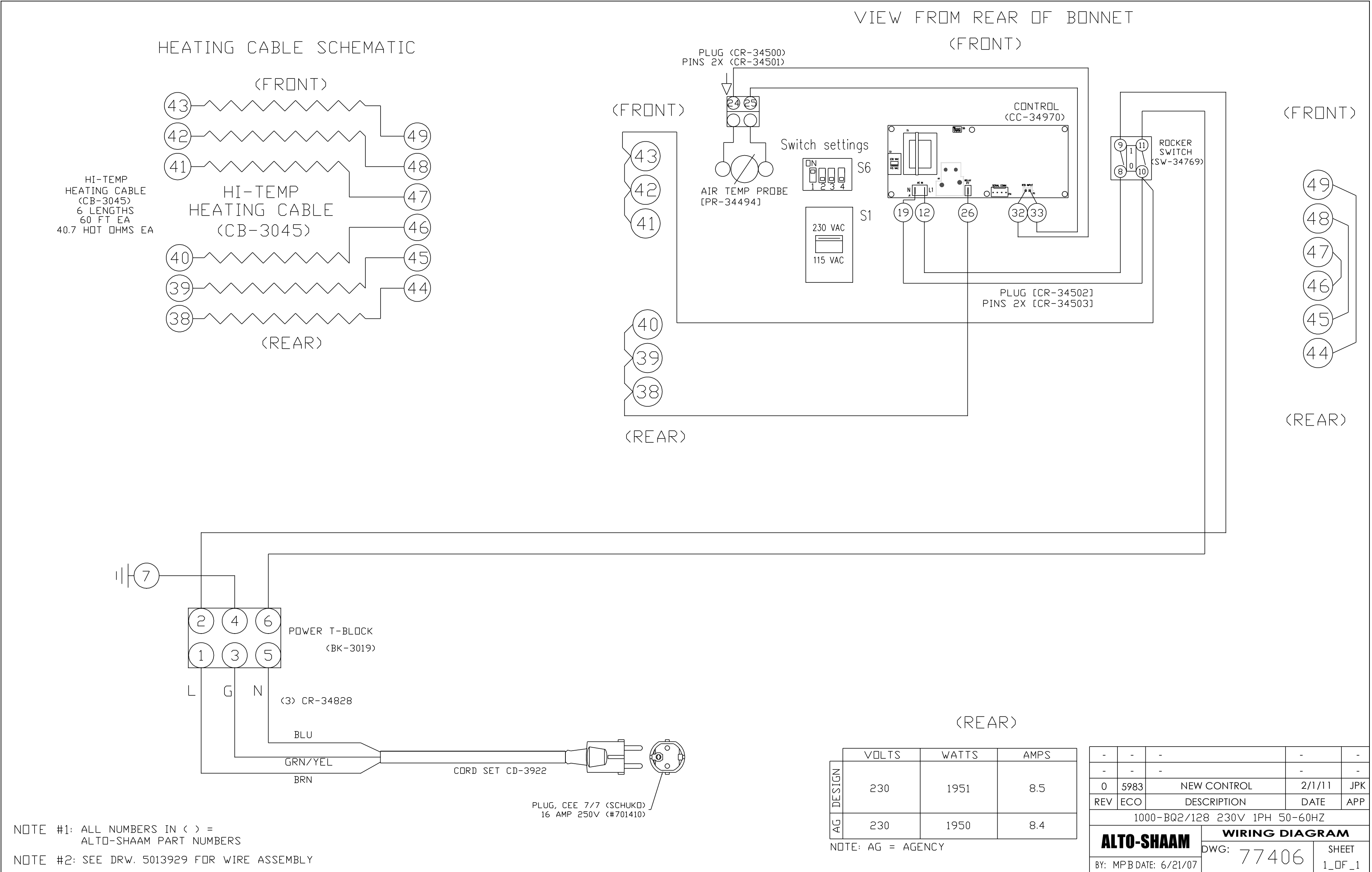
1000-BQ2/128 208-240V 1PH 60HZ

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: MPB DATE: 6/21/07 — DWG: 77405 — SHEET 1_OF_1

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5013929 FOR WIRE ASSEMBLY



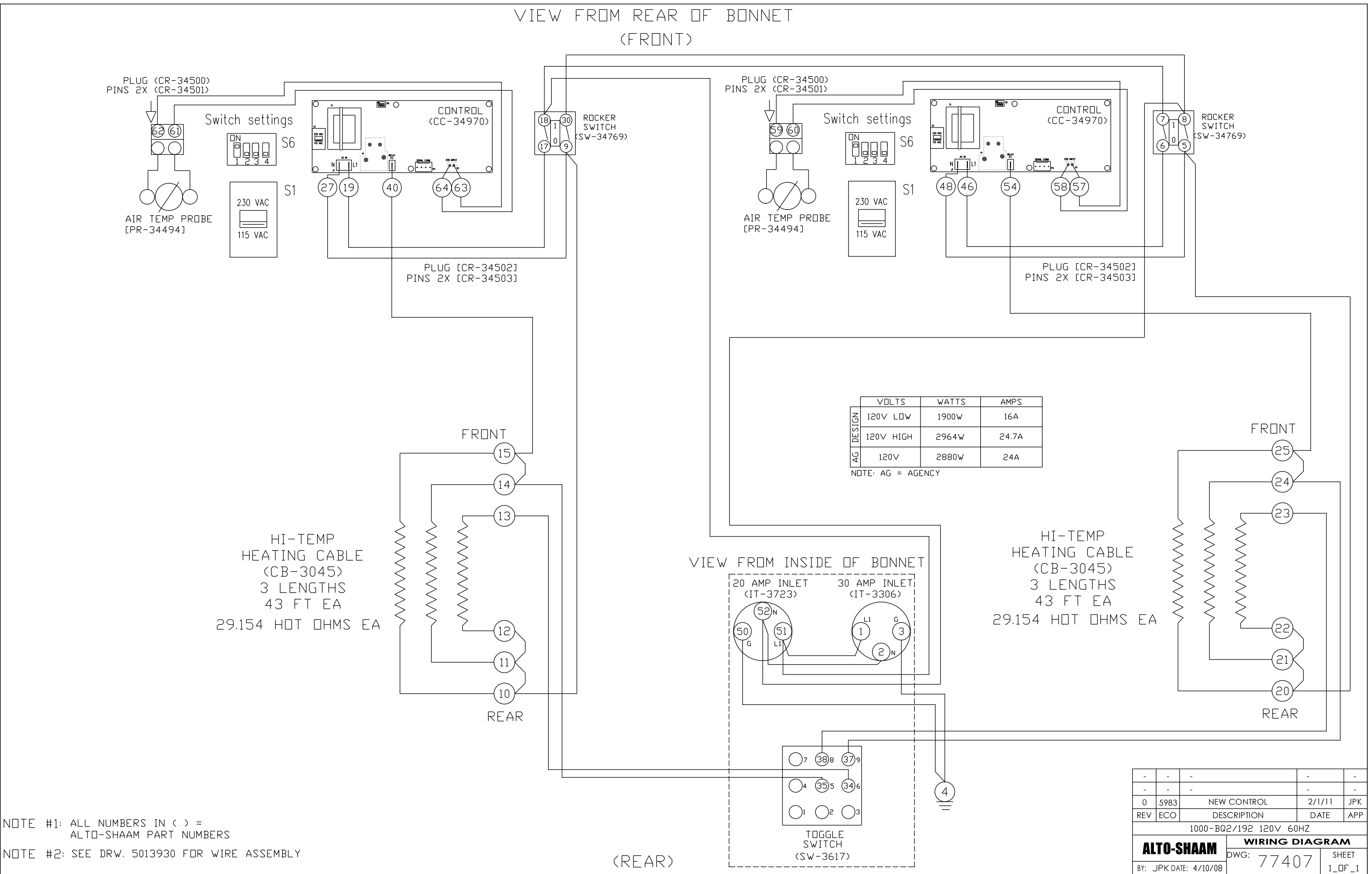
	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	230	1951	8.5
AG	230	1950	8.4

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK

1000-BQ2/128 230V 1PH 50-60HZ

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: MPB DATE: 6/21/07 — DWG: 77406 — SHEET 1_OF_1

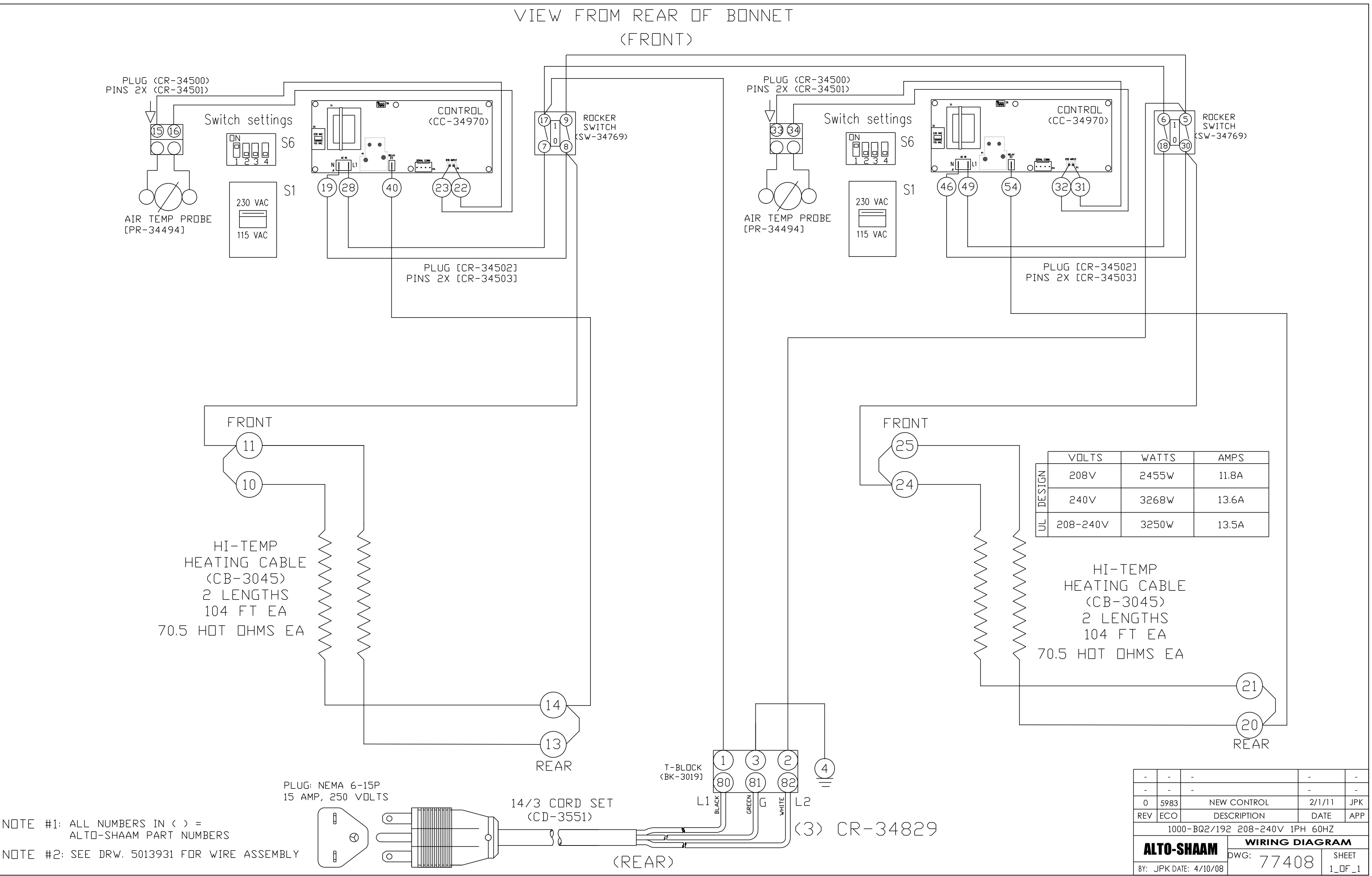


DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
AG	120V LOW	1900W	16A
AG	120V HIGH	2964W	24.7A
AG	120V	2880W	24A

NOTE: AG = AGENCY

-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP

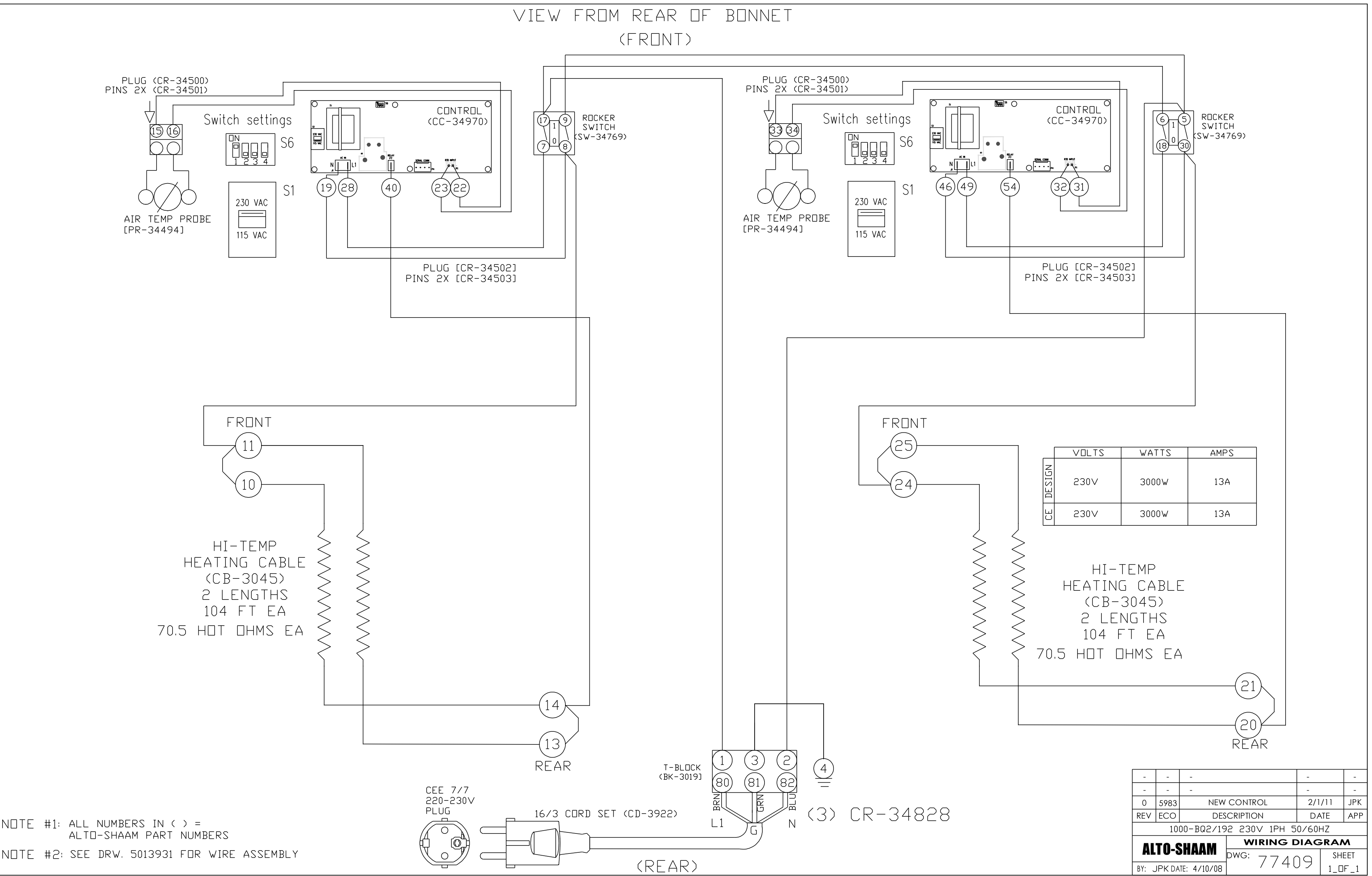
1000-BQ2/192 120V 60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77407
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 4/10/08



UL DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
	208V	2455W	11.8A
	240V	3268W	13.6A
	208-240V	3250W	13.5A

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK

1000-BQ2/192 208-240V 1PH 60HZ
ALTO-SHAAM WIRING DIAGRAM
BY: JPK DATE: 4/10/08 DWG: 77408 SHEET 1_OF_1



VIEW FROM REAR OF BONNET
(FRONT)
PLUG (CR-34500)
PINS 2X (CR-34501)
Switch settings
ON
1 2 3 4
S6
S1
230 VAC
115 VAC
AIR TEMP PROBE
[PR-34494]
CONTROL
(CC-34970)
ROCKER
SWITCH
(SW-34769)
PLUG [CR-34502]
PINS 2X [CR-34503]
FRONT
REAR
HI-TEMP
HEATING CABLE
(CB-3045)
2 LENGTHS
104 FT EA
70.5 HOT OHMS EA
VOLTS
WATTS
AMPS
DESIGN
CE
230V
3000W
13A
T-BLOCK
(BK-3019)
BRN
GRN
BLU
L1
G
N
(3) CR-34828
CEE 7/7
220-230V
PLUG
16/3 CORD SET (CD-3922)
(REAR)
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5013931 FOR WIRE ASSEMBLY
0
5983
NEW CONTROL
2/1/11
JPK
REV
ECO
DESCRIPTION
DATE
APP
1000-BQ2/192 230V 1PH 50/60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77409
SHEET
1_OF_1
BY: JPK DATE: 4/10/08

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE



Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.

Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
   Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Teile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum.

Für das Heizelement von Halo Heat® Back- und Warmhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist.

Die Garantie auf Teile gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.

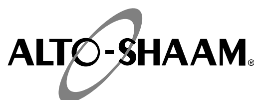
Um gültig zu sein, muss ein Garantieanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Austausch von Gluëhbirnen und Tüerdichtungen, oder das Ersäetzen von Glass wegen Beschäedigung.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden, die auf Fehlfunktionen zurückzuführen sind, einschließlich Produktverluste, Folgeschäden oder zufällige Schäden jeglicher Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.

Gültig ab 09/10



Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: ______________________ Datum der Installation: ______________________
Versorgungsspannung: ______________________ Gekauft von: ______________________
Seriennummer: ______________________ ______________________

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA/KANADA
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA